

# Není guláše bez **papriky**

Mletá paprika patří společně s pepřem mezi světově nejpoužívanější koření. V českých a moravských restauračních kuchyních tomu není jinak.

*Zatímco v kuchyni si pepř umelete, muškátový oříšek nastrouháte, kdejaké koření nadrtíte, tak **mletou papriku si jen tak „nevyrobíte“**. Její cesta z pole do guláše je prostě hodně dlouhá. Lehké nemusí být ani rozhodování, **jakou papriku koupit** a použít, protože nabídka českého trhu je všelijaká. Při výběru si jsou kulinářští mistři vědomi, že za slovo paprika se přidávají přídatná jména, která mají svůj důležitý význam, stejně jako **číselná hodnota asta**. Co je to tedy paprika, co znamenají za ní přiřazená přídatná jména a co se skrývá za tajuplným názvem asta?*

O vysoce kvalitní sušené lusky papriky je mezi zpracovateli oprávněný zájem.

## Co je paprika?

Zjednodušeně řečeno: Jsou to mleté plody, lusky botanického druhu papriky roční (*Capsicum annuum*), neboli mletá dužina a mletá semena této rostliny. Podstatné je, že nositelem charakteristické barvy je dužina obsahující různá červená barviva. Semena totiž barvivo neobsahují.

## Paprika pálivá

Její pálivost je většinou do úrovně 500 SHU (jednotka pálivosti) a používá se především pro zachování nebo dosažení pěkné červené bary. Pokud kuchař usiluje o pálivost, dá určitě přednost mletým chilli papričkám, kterým byl věnován článek ve FanyInfo 1/2011.

## Paprika sladká

Slovo sladká určitě nevystihuje charakteristickou chuť žádného typu „sladkých“ paprik nesoucích dále označení třeba delikates nebo lahůdková. Spíše se dá mluvit o určité zemitosti, nakyslosti, či nahořklosti. Odborníci ještě hovoří o ocásku, čímž míní maličko pálivý dozvuk na konci jazyka.

## „Paprika červená“

Jedná se o velmi nepřesný název používaný některými prodejci s nulovým významem. Barviva obsažená v dužině papriky jsou chemické látky rozpustné v olejích. V praxi to znamená, že schopnost zbarvit pokrm se pozná až v okamžiku, kdy je přidána do tuku. Když je paprika přidána do pokrmu, v němž převládá voda, její schopnost zbarvit se neprojeví v celém rozsahu.

## Paprika zauzená

Nelze najít ji v žádné vyhlášce, natož učebnici, ale existuje. V dávných dobách, v časech bez elektřiny, se paprika sušila teplem vydávaným z hořícího dřeva. Tento postup se dnes téměř nepoužívá. Byl nahrazen přidáním kouřového aroma, které ale při tepelné úpravě velmi rychle vyprchá. Proto se používá především ve studené kuchyni. Ve Španělsku lze zakoupit zauzenou papriku vyrobenou tradičními způsoby v malospotřebitelském balení. Značka La Chinatta patří mezi nejkvalitnější. Aroma je sice slabší, ale dlouho zřetelné.

## Měřítka kvality? Asta!

Asta je číslo (kolorimetrický index), které udává množství červených barviv obsažených v paprice, tedy schopnost papriky zbarvit. Neříká nic o vlastní barvě paprikového prášku, která může být ovlivněna řadou dalších faktorů.

Není známo jak, ale pravděpodobně historicky vzniklo pravidlo, že standardem je paprika s indexem 80 asta. Asi proto, že tato asta je vhodná pro většinu gastronomických kreačí, od guláše po paellu. Nižší indexy asta (40, 60) jsou vhodné pro masný průmysl, vyšší (100 až 160 asta) jsou dekorační nebo jsou potřebné pro výrobu některých typických národních uzenin. A nechybí ani využití v potravinářském a farmaceutickém průmyslu.

Vyvarujte se nakupování nevoňavé 40 nebo 60 asta papriky. Že ušetříte a že na guláš stačí? Jednak musíte pro dosažení barvy dávkovat mnohem více papriky (už nešetříte) a pak, nechodí k vám na takový guláš náhodou stále méně zákazníků? Tahle paprika je určena pro řeznickou a uzenářskou výrobu, ne pro vaši kuchyni!

## Paprika španělského, maďarského typu

Proč typu, proč ne jen španělská nebo maďarská? Španělsko je největším světovým vývozcem mleté papriky. Kdyby veškerá paprika, kterou vyveze, měla ve Španělsku vyrůst, tak by se snad musela pěstovat i na barcelonských náměstích. A totéž platí i o vývozu maďarském.

Proč tolik bazírování na slůvku „typ“? To proto, že i ke kořenářské paprice se vetřel produkt mezinárodního obchodu – globalizace. Podstatnou skutečností je, že největší část spotřeby mleté papriky je na severní polokouli a roční sklizeň nepokrývá požadavky na potřeby trhu. V Evropě lze papriku sklízet jen jednou do roka (konec srpna a celé září). Na jaře buď docházely výrobčům zásoby nebo i při sebestlepším skladování se snižovala asta.

První začali tento problém před více než 40 lety řešit výrobci ve Španělsku, a to dovozem paprikových lusků z jižní polokoule (Jižní Afrika, Jižní Amerika). Tady hlavní sklizeň probíhá v květnu, v řadě míst je však rozložena do celého období evropského jara. Na konci 80. let minulého století pokrýval dovoz španělských výrobců z jižní polokoule více než 50 procent.

Maďarsko začalo nedostatek své domácí suroviny řešit mnohem později, až po roce 2000, bohužel ne zrovna úspěšně. Možná i vy si vzpomenete, že se musela maďarská paprika některých výrobců stahovat z pultů i gastro provozoven.

Jenomže to ještě není konec. Když globalizace, tak se všim všudy a u toho nemůže chybět Čína. V tuto chvíli je třeba doufat, že papriku nepotká osud česneku!?



Po usušení jsou paprikové lusky zabaleny do žoků a následně dopraveny k dalšímu zpracování.



Dříve se semínka paprik vyhazovala, dnes patří mezi nedostatkové zboží.

Granulovaná paprika patří mezi suroviny potravinářské kvality.



V současné době se zpracuje veškerá produkce papriky, přestože někdy nejde o zrovna vrcholnou kvalitu.

### Typ a původ

**Maďarská paprika** je vyráběna ze surovin částečně vypěstovaných v Maďarsku. Převážnou část ale tvoří surovina dovážená z Jižní Ameriky – hlavně z Peru.

**Španělská paprika** je vyráběna částečně ze španělské suroviny a doplněná levnou surovinou z Číny nebo Peru. V obou případech je to výrobek označovaný jako „blend“, tedy směs. Skutečný originál maďarské nebo španělské papriky je na trhu výjimkou s výrazně vyšší cenou. Ve většině případů jsou to značkové výrobky malých producentů.

### Semínka a spent

Dávno pryč je doba, kdy paprika byly mleté paprikové lusky. Nyní je to složitý potravinářský výrobek. Dokud byla paprika čistě přírodním produktem a mlela se pouze dužina, tak semínka představovala technologický odpad. Byla potřeba po sklizni a přes zimu, od jara ale byla zbytečná, protože barvivost se už ke standardu, indexu 80 asta, snížila sama. Dnes jsou semínka cenným a nedostatkovým produktem. Při mletí papriky se používají nejen semínka z plodů určených na mletí, ale jakákoliv jinde nakoupená papriková semínka. Ale nejen semínka vstupují do výroby. Sušené paprikové plody se používají na výrobu paprikových oleorezinů, kde po odlisování oleje zbývá odpad obsahující zbytky po extrakci a zejména zbytky vylišovaných semínek. Tento „odpad“ (spent) je také surovina potravinářské kvality.

Oleoreziny se lisovaly i v dobách minulých a odpad – spent byl vynikajícím krmivem pro slepice. Snášely vajíčka s „pěknou“ barvou skořápky. Dnes je to žádaná potravinářská surovina a slepičky mohou leda tak vzpomínat.





Paprikovým mlýnem projde lusk až osmkrát.

## Výroba papriky

Jak se tedy dnes mletá paprika „vyrábí“? Základem jsou sušené paprikové lusky, které se nadrtí. Přeš síta se odseparují semínka a dužina jde poprvé do mlýna. Počet mlecích cyklů (průchodů mlýnem – až 8x) určuje hrubost základního meziprojektu (mesh). Výsledkem je mletá paprika s barvostí cca 220 a více asta. Z této základní suroviny se vytváří požadovaný produkt přidáním přesného množství semínek nebo spentu v posledních cyklech mletí. Poslední fází výroby je sterilizace přehřátou párou, zabezpečující na jedné straně zdravotní nezávadnost mleté papriky, na druhé straně však způsobuje její vysušení (drsnost) a plánovanou ztrátu barvivosti – asty. Aby byl tento nežádoucí efekt potlačen, přidává se spolu se semínky i přesně stanovené množství surového oleje, který způsobí uvolnění barviv v dužině a následně probarvení přidávaných semínek.

## Zdravotní nezávadnost

Jako každý přírodní produkt je i paprika náchylná k mikrobiologické kontaminaci, která má dvě základní formy. První lze sterilizací odstranit, jedná se o všechny bakterie včetně salmonely. Druhou mikrobiologickou kontaminaci zapříčiňují mykotoxiny, které odstranit sterilizací nelze. Mykotoxiny a speciálně aflatoxiny jsou karcinogenní látky, neodstranitelné a nebezpečné. Jsou hrozbou u dovozů z Číny. Riziko bakteriální kontaminace je výrazně nižší také proto, že většina papriky se spotřebuje do pokrmů, které projdou tepelnou úpravou. Použití ve studené kuchyni představuje minimum spotřeby.

Pochopitelně, že ošetření není zadarmo a tak i zde platí, že levným nákupem sice lze ušetřit, ale o to více se riskuje!

Pozná laik ošetřenou a neošetřenou papriku? Dost těžko, ale jeden rozdíl je markantní. Ošetřením paprika trochu zhrubne, takže prášek mnutí mezi prsty jako by drhnul. Neošetřená paprika je jemnější.

## Skladování

Jestliže se nechá paprika na světle v průsvitném obalu, už druhý den budou světlou vystavené okraje vybledlé. Barviva obsažená v dužině papriky jsou značně nestálá a jejich rozpad závisí na teplotě a světle. Aby byla barva zachována, je nezbytně nutné dodržet skladovací podmínky.



Sedmdesátkrát zvětšený řez granulí ukazuje, z čeho je spent složený.

Na provoz do kuchyně by se mělo vydávat pouze nezbytně nutné množství. Zásoba by pak měla být celá ve skladu a dobře chráněná přes světlem a teplem. Vyšší asta by měla být uložena dokonce v chladničce, při teplotách do 5° C.

## Doporučení odborníků

- Nekupovat mletou papriku podle barvy prášku, ale podle barvivosti, neboli je třeba znát astu.
- Vybírat dodavatele, na které je možné se spolehnout.
- Přednost dávat paprice balené v neprůsvitném obalu.
- Dbát na správné skladování.

Miloslava Jelínková

Autorka textu je obchodní zástupkyně firmy GurmEko s.r.o., která v letošním roce obdržela dotaci na vzdělávání z Evropského sociálního fondu a Státního rozpočtu ČR v rámci projektu OP LZZ (Operační program Lidské zdroje a zaměstnanost). Projekt nese název „Poznej svět profesionálů“.

